

هكذا في الأصل



סיפור השער: פירסום – מלחמת הכוכבים

יום רביעי, ו' סבת תשמ"ז - 7.1.87

דין וללמד אותם. ככלל, כשאני ה' ילדים קטנים ברחוב, מיד אני לת אליהם". שרון עצמה, שעדיין בה לילדות, מתכוננת בינחיים לב' תכניסה ללהקה צבאית. גם שם מרכיבים בה נכבדות.

צו
ל
ע
י
ה
ז
כ
י
ח
ט
י
א

דיעות אחרונות | עמוד 3

עבורתי למליץ תנובה יש לי סיבה טובה



התנובה היא חברת המזון הגדולה והמפורסמת ביותר בישראל. היא מייצרת מוצרי חלב ומוצרי מזון אחרים, ומוצריהם נמכרים בכל חנות המזון בישראל. התנובה היא חברה ממשלתית, והיא אחת החברות המובילות בישראל.



לגוף שלך מגיע תנובה

מקדמי אל



כלנו מודעים לעובדה שהעיסוק מוקד לבריאות המעשה, ובצורה עקשה מונע גם כלא-מעשים ששורשים בסכנתו של יונק-הסביבה. שנים מדירים אותו מפני עלייה בתחלואה ובתמותה של המעשים ממחלות כלי דם ולי, והמאיים הגדול - סרטן-ראש. אולם, האורז לא נשאו פרי עד היום. רבים מאיתנו ממשיכים לעשן, אולי המימצאים החדשים יעזרו לגמול אותי. והעם מודבר בפגיעה ממשית מדי במיוחד אצל גברים: תופקוד מיני שפגעו יותר, בעיקבות העישון.

אפילו אם עישנו זמן רב, ובכך יזכו בהקטנת סיכון לחלות בסרטן-ראש בלפחות 20 אחוז. אכל אם נשכנעו את תם שתפיקום המיני יישנע ללא תקינה, זה יכנס להם לראש, כתבו החוקרים מבוטטון.

עשן בחדר-המיטות

ניסוח ליוקפה, לעומת כלבים שהיו באזור-לא-עשן, אצל רוב הכלבים שהיו חשופים לעשן סיגריות בצורה מכוונת ורוממה, חלה ירידה ביכולת הליקפה שלהם. הם נותחו והתברר שכלי-הדם שלהם, ובמיוחד הדקויות, הרווה, היו מעובה, וזו רימת הדם באזור היתר פגומה, נכון, הכלבים לא התלוננו, אך המסקנות היו ברורות: כל הגברים למעשה, שהיו, עובדים או מטיילים ולוידם נמצאים אנשים מעשנים, מתכנסים בפגיעה בייכולת הליקפה המיני שלהם.

למסע ההפחדה נגד העישון, נוסף גורם חדש: אזהרה מפני פגיעה בתיפקוד המיני • הניקוטין גורם לטרשת-עורקים, סותם וגורם להיצרות כלי-הדם בכלל, ובמיוחד את המובילים דם אל אברי-המין של הגבר • אצל נשים הוא גורם לירידת רמת האסטרוגן, מה שעלול לפגוע בפוריותן, ולהגביר את הסיכון לפתח סרטן באברי-הפוריות שלהן.

מחקר חדש בארה"ב חושף עובדות חדשות: עישון סיגריות גורם לירידת רמת האסטרוגן אצל נשים מעשנות, מה שעלול לפגוע בפוריות שלהן, ולגירוי לסיכון גבוה יותר לפתח סרטן באברי-הפוריות.


ניסוח ליוקפה, לעומת כלבים שהיו באזור-לא-עשן, אצל רוב הכלבים שהיו חשופים לעשן סיגריות בצורה מכוונת ורוממה, חלה ירידה ביכולת הליקפה שלהם. הם נותחו והתברר שכלי-הדם שלהם, ובמיוחד הדקויות, הרווה, היו מעובה, וזו רימת הדם באזור היתר פגומה, נכון, הכלבים לא התלוננו, אך המסקנות היו ברורות: כל הגברים למעשה, שהיו, עובדים או מטיילים ולוידם נמצאים אנשים מעשנים, מתכנסים בפגיעה בייכולת הליקפה המיני שלהם.

אולם, אלא גם לחייהם שלהם. סכר, גים, שגם הם נפגעים, שכן, הניקוטין שנושא החריר להם, הוא שפוגע בכל אברי המין והרבייה. האם זה בעיקר גימיק של הפחדה - כפי שחשבו חוקרים שנים קודמים, כדיוק רחב בארה"ב ופורסמו באחרונה שם מימצאים חדשים ומשכנעים, לגבי אכזריות-הדבר הנמצאת בסכרון הגי כוח ביותר נשים ומעשים פשוטים.

מקופסה אחת, שאותה עישנו אחרי חצי שנה, קודם לכן, נוסתה תוכן ניקוטין גבוה יותר מאשר מקופסה אחת של 331 רק איש נשנע, אולם רובם לא נגמלו או שחזרו לעשן, העי שון נאסר לא רק בתחום המיני, אלא גם במישרים, והכל בהתבסס שהי שז בין בעלי-החיות הערה-העורבים. מישפלים רבים אחריהם כבר מתכנסים אחרי-עישון, כפי שנהוג במיסעות ובמסעות, הציבור כשל לכך ואינו נמנע בהפרת זכויות-החשד בארה"ב. בקליפורניה חושבים, שנתון יהיה בעי חירי הלא-חוק, לאסור עישון במקור מותר-עבודה, גם על-פי חוק חדש ששכר נים עתה.

דיעות אחרונות • עמוד 7

הגיל תמיד מתאים



התרבות והאווירה המאפיינים את תוסטנטו עוררים לא מעט לאנשים המבקשים לממש את כוחם על אותו שיש המאפשר את השליטת הרדר של הנאות התעוררים עם הבשלות שהמון מעניין: אנן מוצפים מדע על אודות מוון בריא" לעומת מווי, ועל מאון אופטימלי של צייכת קאלוריות.

[illegible]

1. The first group of variables includes the demographic characteristics of the respondents, such as age, gender, and education level. These variables are used to control for potential confounding factors that may influence the dependent variable.

מבוא

[illegible]

כבר נזכרנו
והדבק עם חברת, יש גם מידה זו או אחרת
של אהבה וזרימה, ובהיותן, והתבססות אהבה
אחרת זרימה, ומה לעשות – מבין הדברים
הנפחמים, גם מפורסם כמובן מצינו רוחות או
מגילת סוד, ועוד מצינו כמות אהבה
על עין האהבה והתבססות אהבה
והתאחדות כמות – כמות שליל נשכח, וזה
תשכחם כמות, מזהבן כמות, כל אהבה
הנפחמים כמות כמות הפלל שונה כל אהבה
אחר אהבה ורוח, קצתה נשכח, אהבה
למבד

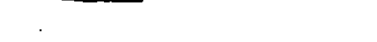
ידיעות אחרונות | **עמוד**

במידת האדם

[illegible]

אורה שם"אור

**כולנו הנער
הטוב סער**



אחד שהאתגר האחד והיחיד שלו בחיים זה להיות מיני ונחמם מיני שומר כי גלי רסס לא


יש לרדת שאלמלא המהירות שלנו חזבו
אך זרק על הקרציה האהבה והתפוסק יוצרנו
לעצות - ובמקום זאת היה שבו ושבו מזהירים
אותנו שכל דור מבוזבז הוא דור שואמר
במבוכה שחייבנו את שני ציונותילים שאבד
עליתן הכלות וקטסיתן דורנו. ערין מלשה.

והרי הם ההוכחה שאנחנו ארץ מערבית אימו או מה בעצם, ודברים מסתובבים

7.1.37 - 12/01/2020 - 1/2

האצבעות
הג'יעו





הצעות הגשה

המקרים מובש ע"י זאב קרחת לטון ת"א

אופן ההכנה:	הצעות חבון בשומשום לרזקטיל
1. חותכים את החבון לאורך, סביב לבן במנה, כיוון ששומשום וסוד קדם חוסב	1. חבון זה חבון מתוכנן
2. מניחים בשמן עמוק לזמן קצר ומניחים על מנת לסגור	2. כחץ מרובות עם כפית פטרוזיליה
3. על הגשת חבנה יש להוסיף מרוב אבוקדו פטרוזיליה מרוב חבנה	3. אופן ששומשום מרוב חבנה כחץ מרוב
4. חותכים את חבנה חתוכה מרוב חבנה	4. חבנה מרוב חבנה

ויליגור - דג פרוסט

ראובן פריד

זילוף ציר' מאגשה

ג'ינג'י

גוד הוא ירק מיוחד במינו. אפשר ללול אותו סתם כך (33 קלוריות ב-100 גרם), אפשר להכין ממנו מאכלים מלוחים, מתוקים, עגורים, מנות קינוח ואפילו ריבות. מלבד שפע של ויטמינים ומינרלים מכיל הגור המון ויטמין A וכמות בלתי מבוטלת של אשלגן. הוא גם מוסיף צבע לסלט ירקות ואז באמת לא מוכרחים ענבייות.

ריבת גזר

המצרכים: ק"ג גזר צעיר; ק"ג סוכר; מיץ מחצי לימון; קורט מלח; כפית אבקת סודה לשתייה; אגוז מוסקט טחון (אפשר גם קינמון וציפורן - תלוי בטעם האישי).

קולפים את הגזרים, חותכים לחתיכות גדולות ושמים במעבד מזון. טוחנים את הגזר ושמים בסיר רחב ושטוח. מוסיפים סוכר, מיץ לימון, מלח ואגוז מוסקט טחון. מביאים באיטיות לרתיחה, מכסים, מקטינים את הלהבה ומבשלים באש קטנה כשעה. מדי פעם בוחשים. מצננים ומעבירים לצנצנות זכוכית.

עוגת גזר

המצרכים: 2 כוסות דרושות גזר מגורר דק; 2 ביצים; כוס סוכר; 150 גרם מרגרינה רכה; 1/4 שקיות אבקת אפיה; כפית אבקת סודה לשתייה; כפית קינמון טחון; 1/4 כפית ציפורן טחונה; קורט מלח.

בקערת הקצפה מקציפים מרגרינה וסוכר. מוסיפים ביצים בזו אחר זו ומקציפים עד שהתערובת בהירה ואוורירית. בקערה נפרדת מערבבים קמח עם אבקת אפיה, סודה לשתייה, קינמון, ציפורן ומלח. מוסיפים את תערובת הקמח, בתדרגה, לתערובת המרגרינה ומערבבים היטב. לבסוף מוסיפים את הגזר המגורר.

משמים חבית אפיה קפיצית (מספר 26) רק בתחתית, אופים בחום בינוני כארבעים וחמש דקות.

מוסף. זמנים מודרניים

488

כדורי קוקוס קאריביים

המצרכים: 175 גרם קוקוס; 200 גרם אבקת סוכר; 4 כפות רוטם; 1/4 כפית תמצית שקדים או תמצית לימון; 100 גרם שוקולד מריר.

מערבבים בקערה קוקוס, אבקת סוכר, רוטם, רוטם ותמצית שקדים ולימון.

ממיסים את השוקולד בקערה המונחת מעל סיר מים רותחים. צרים כדורים קטנים מתערובת הקוקוס. נועצים קיסם עץ בכל כדור, וטובלים בשוקולד המומס. מניחים את הכדורים המצופים על מגש מרופד בנייר שעווה או פרגמנט, ומקררים במקרר עד שהשוקולד מתקשה.

גלידת מים ותות נוסח איטליה

המצרכים: 250 גרם תותים; 2 כפות מיץ תפוזים; 5 כפות סוכר; 4 כפות מים.

שוטפים היטב את התותים, מסירים את העוקצים. מועכים את התותים דרך מסננת לתוך קערה. מוסיפים לתותים את מיץ התפוזים.

מחממים את הסוכר עם המים מעל להבה נמוכה. בוחשים עד שכל הסוכר נמס. מוסיפים את התערובת במשך 5 דקות, עד שיווצר סירופ דביק. מצננים ומוסיפים את הסירופ לתערובת התותים.

יוצקים את התערובת למגש הקפאה רדוד, ומקפאים 30 דקות לפני ההגשה מעבירים את המגש עם תגלידת למקרר, לייבך. מחלקים לכלי הגשה.

מוסף. זמנים מודרניים

493

ביף סטרוגנוף



1. תמצית: 500 גרם מותן בקר, חתוכה לרצועות; 10 מיטריות טריות, פרושות דק; מלחל ירקות, גמבה, מלפפון חמוץ; בצל קטן; 4 כפות שמן לטיגון; מלח ומלפל לבן; כוס רוטב בשר חום (אפשר מאבקה); 1/4 כוס יין אדום; 3 כפות שמנת צמחית.

2. מחממים את השמן במחבת. מוסיפים את רצועות הבשר, ומטגנים עד שיהיבו. מוציאים ושמים בקערה.

3. חותכים את הירקות לרצועות דקות מאוד. מטגנים את הירקות במחבת שבה טוגן הבשר במשך מיספר דקות.

4. מחזירים את הבשר למחבת, ומוסיפים רוטב יין. מוסיפים מלח ומלפל, ומביאים לרתיחה.

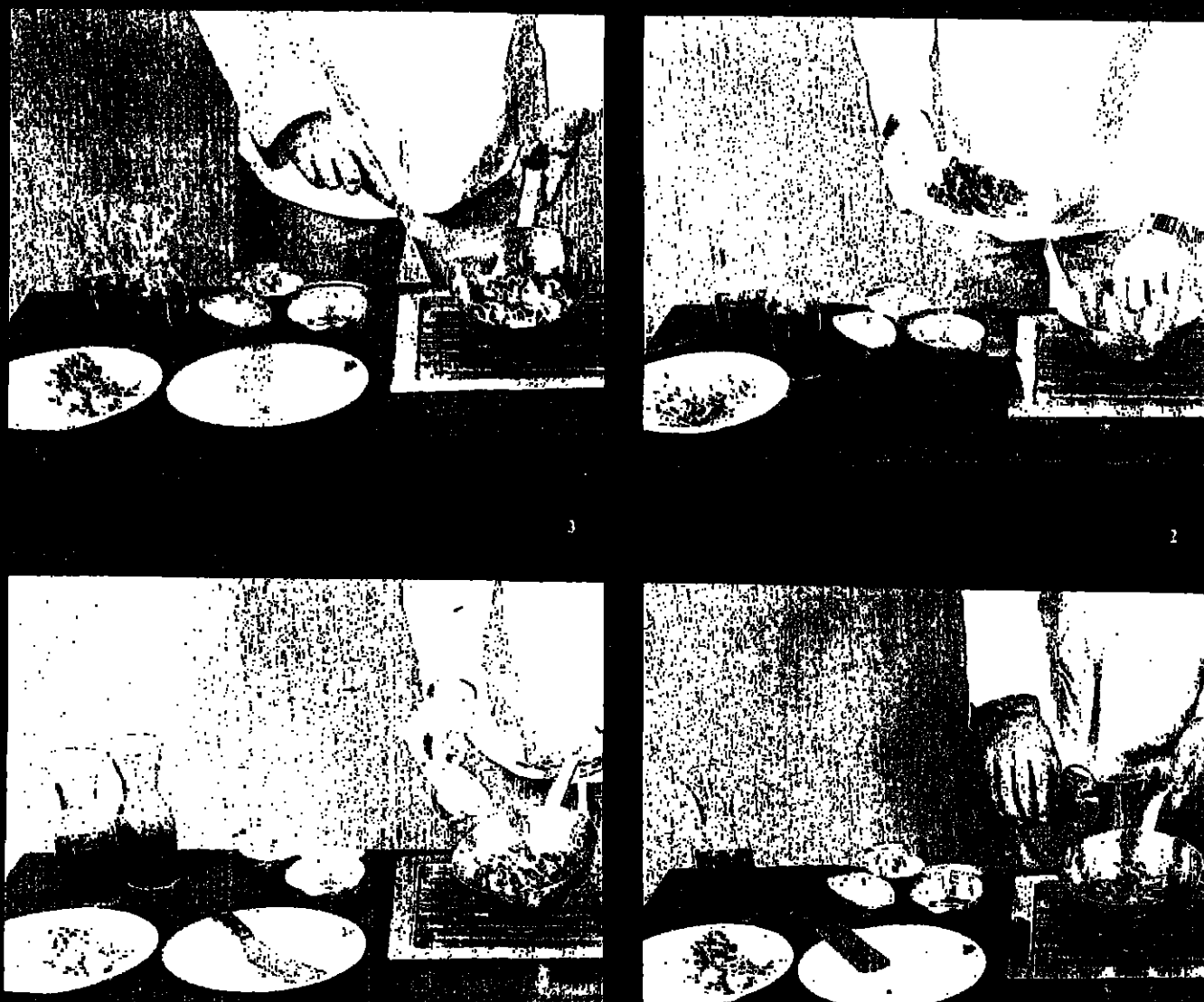
5. לפני ההגשה מוסיפים לתערובת את השמנת הצמחית, ומחממים בלי להרתוח. מגישים עם אורז.

(4 מנות)

מוסף. זמנים מודרניים

490

מקנה מן האכל



מוסף. זמנים מודרניים

491

ובניסלמים ממולאים, כל אלה במין חסודות של מירור ומערב, ממולאים אמנם באור ובשר, אך לא מהורקים היטב, כמו כנסות המירור, אלא שקועים עמוק ברוטב כמו כנסות האשכנזי.

וכתנו כמובן לציון שאל כל אלה לא הגענו לפני שחיסלנו את שכל המנות הראשונות: פילפלים מרחמצים ומקולפים, כיאות) כרישה ברוטב מינו, מעולה, ומלפפונים ברוטב חמוץ מתוק.

האיש שבא לסעוד אוכל של הסבתא

ומכאן, אל מרקים עסיסיים כסעם עשיר של עור, האחד עם אטריות וחשני עם כיסונים ומתם ישר אל המנות העיקריות: האחת היתה שניצל, קצת עבה מדי לסעמי, השנייה עוף ממולא באור, צימוקים, שקדים ופטריות, ברוטב תפוחים ויוו, הנסות היה שונה לגמרי מהנסות המוכרים של התערוכות, דור, דור, כחמו ורטב שפרה את המילוי למעד, ליתא, אני, לכשעצמי מעדיף את הנסות המורחיות של התבשיל הזה. המנה השלישית המין, היתה מעולה, ובעיקר היו מעולים בה מנינים, כל התבשיל נבדל מעטים בתינים מוכנים הית בהם, אומנם אף פעם לא ראיתי איר סבתא שלי ממלאת מנינים, אבל הסעם היה כמו הסעם שהיה להם אצלך.

סיימנו בבלב ציפורים, שחוא מין קציה עשוייה מחלב וביצים, קצת נפולה, ובמסע שוקולד טעים ביותר, שילמנו על כל זה 80 שקל.

לוקולוס

המשפחה צעיר גידול בלי אב

מאת דבורה נמיר

לדיים שגדלים ללא אב, במישפחות חד-הוריות, ולא משנה הסיבה לכך, מפגרים יותר בלימודים, אינם מגיעים להישגים בציונים גבוהים, נושרים יותר מבתי-הספר, ושיעור העבריינות אצלם גבוה יותר. מימא זה חיובי להחליק אור אדם גם בישראל.

אסילו כשאמא היא זו הבודקת שיעורים, הולכת לאסיפות הורים, ומתעסקת בבית יותר מהאב בכל נושא הלימודים - עצם נוכחותו של אב בבית, היא גורם המפרק את הילד להצלחות בכיתה, ולהישגים בלימודים. האב הקשור והגורע ביותר, הוא הגורם החינוכי המשפיע יותר מכל על ילדים, לא להיגרר לעבריינות נעורים.

וזו עיקר הדו"ח של ארגון הרווחה המרטי באנגליה, שהחליט לבדוק את הנושא, לאור העלייה במספר הילדים הגדלים במישפחות חד-הוריות, בכלל שיעור גבוה של לידות מחוץ לנשואין, גירושין, פירוד בין זוגות, נטישה, והעלייה במספר הנשים שמפרישות ילד, ומגדלות אותו כרווקה, ללא בבי בחייו וללא דמות אב בבית.

במספר הילדים הגדלים ללא אב באנגליה חלה עלייה של 71 אחוז, בעשור האחרון, קטע הדו"ח באנגליה, הממצאים מעניינים גם אותנו, ישנם שבאופו יחסי, וזוהי בעיר התמונה גם בישראל.

מי שחושבת שצריך גבר או בעל, רק במספרם וכמשיך כלכלי לפיפוק צרכי המישפחה, טועה. כאשר יש ילד - נוכחותו של אב בבית היא חיונית, כדמות חינוכית שהילד מחפש להזדהות איתה. היעדרו הוא הגורם להידרדרות הילד. שום מתנות בעולם לא יפצו ילד על היעדר האב, אסילו שהאב קשה כלפיו, יותר מהאב הרכה, קטע הדו"ח.

חוקרים מציינים, שכל התופעות האלו קיימים בכל בית שבו גר ילד עד גיל 16 בלי אב, או אב שלא מקיים אתו קשר. אך היא חמורה במיוחד בגיל ההתבגרות, כאשר מרוב בילד, לידות מגיבות פחות בתקופות על היעדר האב, משום שהן חיות וגדלות ליר האמא, דמות נשית שהן מזדהות ומתקות אותה לגילגלין האת לשאר הגוף. חממני לי זה פיתרון לא רע, וגם מנינו.

אז מה, אם ירד מחר בבוקר גשם או כלילה אין לכם תרבה ברירות ותוכלו להתחמש בחלק מהעצות שלי. ולמי שיש רצון אחר או שירותים כימיים מודרניים לכלכל של שנות ה'80, אשמח לשמוע עליי.

צ"פ של אלון

דינאלה יקרה

לא מוצא-חן

האם זה יפה לתת במתנה משהו שאני קיבלתי ולא מוצא-חן בעיניו?

אולי זה לא יפה, אבל כמעט כולם עושים את זה. אם משהו לא מוצא-חן בעיניו, אב, זה לא אומר שבעיני אחרים זה לא יפה. תזוהיר רק לא לתת את המתנה בטעות למי שנתן לך אותה.

תינוק טבעוני

בעלי ואני טבעונים אדוקים. עכשיו יש לנו תינוק, והחברים אומרים לנו שזה לא הגון מצדנו לעשות אותו טבעוני. כי הוא לא החליט על זה. מה דעתך?

שלא יבלבלו לכם את המוח. הורים נוצרו כדי שיחליטו בשביל הילדים שלהם עד שהילדים יוכלו להתחלט בעצמם. בכלל, תנצלו את ההזדמנות. מהר מאוד הילדים האלה מתחילים להתחלט גם בשאלות גדולות סדר תענוות.

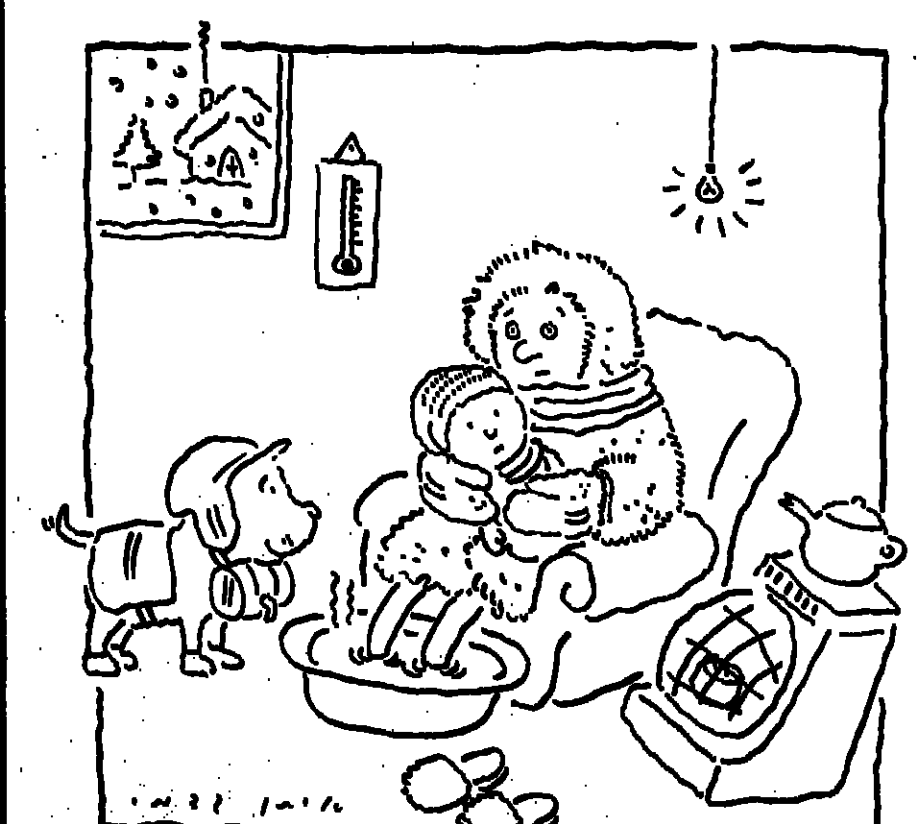
כלב מ' שמדבר

בעיות של נזילות

כל חורף מחדש, יש לי אותה בעיה: בעיות הנזילות. לא, חסדלילה, שגשש מפרע לי באופן שיר, אך אין רבר שאני יותר שונא משר להטיל גזלים בגשם.

ואממנו לי שאני צודק - עובדה, נראה אובססיה וירדים בתשע בבוקר כקור האוויר הזה ומתחשים לכם מינה מתאימה כדש על מנת לזרוק עצמכם.

ניסיתי כבר את כל האפשרויות, כחתי את כל המקומות והמסלולים, אך מה לעשות - הגשם ממשיך לרדת ולא מותר לי ברידה. אסילו על חקטוטטים של השכנים כבר התיישבתי, ואת הרשא חדרו המדרגות כבר כמעט השמתי. ניצלתי כל חלקה טובה מתחת לגג חדר המדרגות ואסילו מסביב.



1.87

החור שבבינגל



מומים את הקמת והמלח הרגיל לתוך קערה, ויוצרים גומה במרכז. טורפים את הביצה עם השמן, ויוצקים לגומה, יחד עם תערובת השמרים. מערבבים בכף עץ לבצק רך.

המפים את הבצק על מישט מקומה, ולשים היטב לבצק חלק וגמיש. צרים כדור, במקום המים עד שהבצק תופח ומכיל את המים.

המפים את הבצק על מישט מקומה, ולשים שוב לבצק חלק. מחלקים את הבצק ל-10 חתיכות שוות בגודלן. צרים מכל חתיכה "קנוק" באורך 18 ס"מ, ומעקלים לטבעת. מדביקים את הקצוות יחד, ומחלקים את החיבור.

מסדרים את טבעות הבצק על מגש משומן, מכסים בקריעת פלסטיק משומנת, ומתפחים עד שהטבעות גדולות פי 1/2 ממידותן הראשונות.

ממלאים סיר גדול במים ומרתחים. מכניסים למים הרתוחים 2-3 טבעות בצק. מומכים את הלהבה, וחולטים במשך דקה מכל צד.

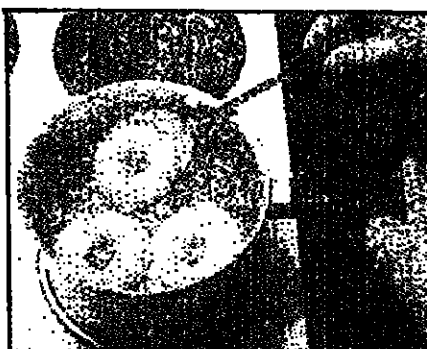
מעבירים את טבעות הבצק החלולות למגש מקומה. כאשר כל הטבעות חלולות, מברישים אותן בחלמון טרוף, וזורים כרויה, מרג או מלח גס.

אופים בחלקי העליון של התנור, בחום נכון, במשך 15 דקות, או עד שטבעות הבצק שחומות ופריכות. מנגנים על רשת מתכת. להקפאה: אורזים במכל קשיה. לחימום מחדש, עוטפים בצורה רופפת בנייר אלומיניום, ומחממים בחום בינוני-גבוה המשך 15 דקות.

את הבינגל היהודי המפורסם, מכינים בשילוב של חליטה במים ואמפיה.

המצרכים: 6 כמות מים; כמות סוכר: 25 גרם שמרים טריים; 2 כוסות קמח; כמות מלח; כיתה: כף שמן; חלמון; כרויה (קמח), מרג ומלח גס לזיזיה.

מחממים את המים לחום ריד, ויוצקים לקערה. מוסיפים סוכר ובוחשים. מוסיפים את השמרים, ומערבבים היטב. משהים את התערובת במקום חמים למשך 10-15 דקות, עד שתחיל לקצף.



מוסף. זמנים מודרניים

קינוחים עולמיים

קינוח אוכמניות נוסח ברזיל

בזמן האחרון אפשר להשיג בחלק מהמרכולים סוגים שונים של גרגירי יער משומרים, כמו אוכמניות ומגל. הם אומנם זולים, אבל כשרוצים להגין משהו שונה מורגיל, אפשר להשתמש בהם.

המצרכים: 4 כפות אבקת מורנג'ו (לא אינסטנט); קורט מלח: 4 כפות סוכר; 1/2 כוסות חלב; ביצה גדולה; 15 גרם מומח או מרנגו; 2 כפות גדולות, בשלות; 3 כפות מים; לימון; תמצית וייל; קופסה אוכמניות משומרות (BLACKBERRY) כוס שמנת מתוקה.

מערבבים את אבקת המורנג'ו והמלח ונוצי מכמות הלחם. עש'על'ח'ק. ק. מחממים במי את החלב הגורח, במשך עד לדחיה. מוסיפים מורנג'ו, ובוחשים מריחה את תערובת המורנג'ו. מוסיפים לימון, ומבשלים תוך בחישה עד שהתערובת מומכת.

מסירים את הסיר מהאש, ומצננים מעט. מפרידים את הביצה. בוחשים את החלמון לתוך תערובת החויל, יחד עם הקמח.

קופלים וקוצצים את הבגנות, ומטפטפים עליהן מים לימון. בוחשים את הבגנות לתוך תערובת החויל, יחד עם מנת תמצית וייל ושארית הסוכר. מערבבים. משקיעים את הסיר בקערות מים קרים, לצינון מוקר. מערבבים לעיתים תכופות, כדי למנוע היווצרות קרום.

מקציפים את החלבון לקצף קשה, ומקפלים לתוך התערובת הקרה. שומרים כמה אוכמניות יפות לעיטור, ובוחשים את השאר לתוך התערובת. מחלקים את התערובת בין 6 כוסות הגשה שקופות.

מקציפים את השמנת, ומורחים על התערובת. מעטרים באוכמניות השומרות ומגישים מיד. (6 מנות)

מאפה תירס וקרמל מצרפת

קמח תירס חמור אצלנו טחון גם מדי, ולכן יש לטחון אותו מים חסודות בבית. במעבד מזון או במטחנת והכללים, לאנקה עדינה.

המצרכים: 2 כוסות חלבון קורט מלח; 1/2 כוס סוכר; עלח דמנה: 12 קוביות סוכר; 5 כפות מים חמים; 2 כפות מים לימון; 5 ביצים; 1/2 כוס קמח תירס עדין.

קוצצים את החלב בסיר, מוסיפים מלח, סוכר ועלה דמנה. מביאים לרדי והתווה, ומוסיפים מומח. מקמים ומשומים 10 דקות.

לינתיים, שמים את קוביות הסוכר בסיר קטן, ומוסיפים מים חמים ומים לימון. מערבבים מעל להבה נמוכה עד שהסוכר נמס. מביאים להתיחה, וממשיכים להרתות, בלי לבחוש, עד שהתערובת הוכרה מקבלת צבע זהוב עמוק, ומתחילים כל הזמן, כדי שתקבל לא ישרף.

קוצצים את הקרמל, מדי, לתבנית עמוקה בקוטר 20 ס"מ, ומסובבים את התבנית כך שתקבל יצפה את התחתית ואת הדפנות.

מפרידים את הביצים. שמים את החלבונים ואת קמח התירס בקערה, ומערבבים היטב בכף עץ. מוציאים את עלח הדמנה מחלבון, ומוסיפים את החלב לתערובת התירס, וזורים, נדך בחישה.

יוצקים את התערובת הביצים לתבנית, וממכים, מביאים את התבנית בתוך תבנית גדולה המכילה מים רותחים בטמפרטורה 2.5 ס"מ, אופים בחום בינוני-גבוה במשך 35-40 דקות.

מעבירים סוכר בין שליל הטטה החמה לידפנות התבנית, והמכסים את המאפה על צלחת הגשה. מגישים חם או קר, קערה אפשר להגין את הקינוח בכלים חסיני חום אישיים.

מוסף. זמנים מודרניים

ידיעות אחרונות עמוד 15

4416. 2/11/11

مَكْزَا مِنْ الْأَصْلِ

המחלקה לבריאות הציבור, משרד הבריאות

המדינת ההכרזות שהייתה מנת חלקן של מדינות אירופה מן המאה התשע-עשרה ועד תחילת המאה העשרים והשונה, בחלקה הגדול, תודות לניצולן של המושבות שמעבר לאספר אשר שקדמויותן של, כיום, התהוו מוצאת כמה מונחי אידול היו לנו מושבות שיכולנו לשעבר לאנוסטרסם שלנו.

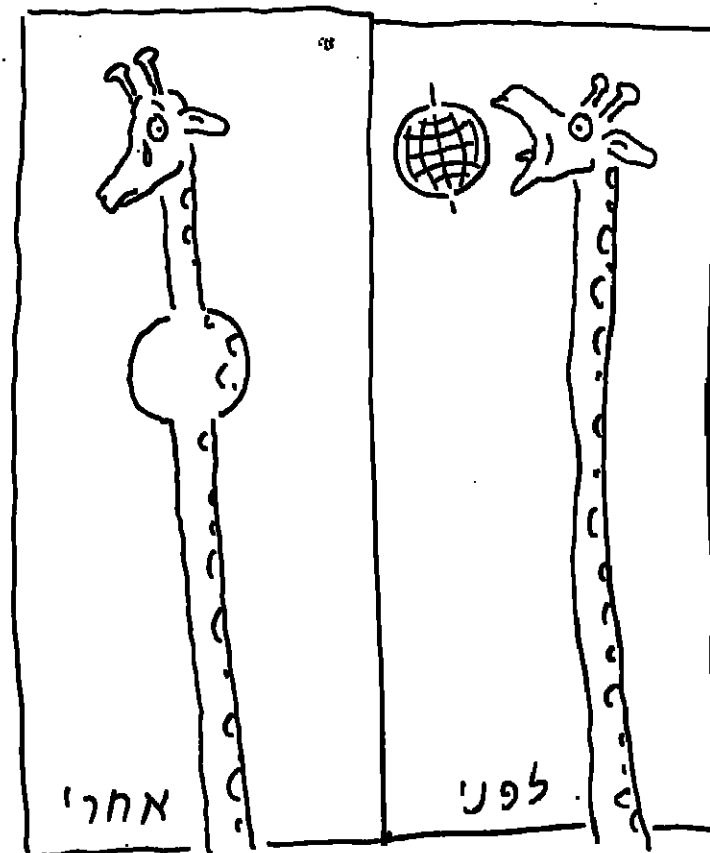
אספר לומר, ולא מעט ממנו נוסטאלגיה כלור, כי התקופה הקולוניאלית הייתה, כמדינת הפורה ביותר, כמדינת התרבות, מאז המאה התשיעית לפני ספירת הנוצרים. נראה שאין מונס מן המסגרת כי המושבות הקולוניאליות הונס מן אבאם, השמן השמן השמן

הנסקנה: נכון שמכאנה כלכלית יכולה האשה להיות מיספחה חז"רית, לגדל ילד צעמה, ולחת לאת כל מה שיש. אולי ילדים ימשימחות כאלו יכולים להתחרות בחיים גם כל נוכחות בעל, גבר או אב. אך החסר קיים ומישהו המרירות המצטברים, הכשר השנים, מורשעי החוצה, בגיל הנעורים, בעצרות מתירות מינית אצל כנות, אלימות ועבריינות – אצל בגים.

**עריצה
היא
האדמה**

מאת יבשם עזגד

יִתְּנוּ לַחֲסִידֵי הָאִיִּמְרָאִיִּם הַגְּדוֹלוֹת חֶלֶם לֵב
בְּכִלְיָאֵי הָאֲמוּנוֹת הַמְּאֻדוֹת
וְנִזְעֵקוּ יְהוֹם לְקוֹלָהּ לְהַצִּיל
הָאִיִּמְרָאִיִּם, אֲתָם הַשְׂמִיטִים בְּרִיִּים כֹּחַ לְקוֹלָהּ
שֶׁל הָחֲרִיבָה וְנִסְתַּח הַשְׂמִיטָה כְּחֹמֶר
יִשְׁמָאֵן, אִיִּמְרָאִיִּם חֲסִידֵי אֵל מִלֵּב הַגָּדוֹל
עֲצָמוֹת הַחֲרִיבָה עֲצֵמֵי הַכֹּחַ מְשֻׁמְצֵם
כְּכַעַם מְקוֹדֶשֶׁת, עֵסִי רַבִּים מִן
הַיִּבְרֹתוֹת הַיִּמְרָאִיִּם הַקְּטַנִּים, גְּלוּת
הָאֲמוּנוֹת הַיִּמְרָאִיִּם שֶׁהֵם חֲסִידֵי
הַחֲרִיבָה שֶׁלֹּא לִפְנֵי אֲחֵרֵי
הַתַּעֲמָה שֶׁלֹּא לִפְנֵי אֲחֵרֵי
הַכֹּחַ הַחֲסִידִים לְכֹרִים שֶׁל חֶלֶם,
אֲתָם יִמֵּץ עֲצָמָם כְּעִירָה וּבְגִיעוּת
מִסְתַּכֵּת מִלֵּב הָאֲמֹר לֵיל אֵל הַשְׂמִיטָה לְמִדָּה
מִסְתַּכֵּת מִלֵּב הָאִיִּמְרָאִיִּם לֵיל וְאִינוֹ
רָע, לְהִיבְרֹתוֹתֵי אִינוֹ הֵם וְאִינוֹ מְקוֹדֶשֶׁת,
הֵם מְשֻׁמְצֵם מִלֵּב הָאִינוֹ הֵם שֶׁל מְפָצִיזָה
אֲחֵרֵי שֶׁכֵּלָה מֵאִדָּה מִיָּה שֶׁל מְפָצִיזָה
אֲחֵרֵי שֶׁכֵּלָה מִתְּחִלָּה.
נִקְרָא מְשֻׁמְצֵם הַחֲרִיבָה הַחֲרִיבָה.



אות. את המיתוס הזה מנפצת ר"ר אנגילה הופשטטר, שערכה מחקר שביקש את הדין הקצין והמפקח: שיהיו לשמנה, במראפתה בלזאן, שווייץ. המסקנה: אין קשר. כותבת החוקרת: ככתבתה המדעי. ג'ני-אנג'ל מרד"ג-רונל, המעשנים מגלים במשיקל מיד לאחר שהם מפסיקים לעשן, ופולא אם אינם משנים את הרגל. הנה שלהם אותם אוכלים יותר. נמות האוכל קטנע, אלא העפילות

המשך מעמ' 4)

ההורמון מפזיחה את הסיכון לחלות בכסרטרדהם, אך ד"ר מיחוביץ קובע: צריך לקחת בחשבון את כל הגורמים. בבעד וגרד עישון. אם עושים את החשבון הכללי, איאפשר בהמליץ על עישון כאמצעי שימנע בביטחון סרטן ריאה, ריאות ומחלות כלידים וריאות. אך אפשר בהחלט לומר, שעישון אכן יכול לפגוע בפוריות. וזה חשוב למרענות צעירות."

[illegible]

ועוד נושא שבדרך המעניין את כל המעשים, לגבי הדיעה הרווחת, ישנם מפתחים לעשן מעלים במישקל, וההשמה לכשעצמה מהווה סיכון לכרי

מועדון קוראי ידיעות אחרונות | גן יהודה 69, ח"א, 240869, 03-231626

לפי בקשות רבות שקיבלם
סוף שבוע
אזירה של חו"ל
באילת מלון אלמוני

3 ימים מלאים (2 לילות)

12-14.2.87 מיום ה' עד מוצ"ש

- * הנהגה לשבתיים חוזרים
 * לורשהיים 25.4.67 אפשרות תשלומים
 * נילאיים ונשים 25-35 ימים 30-40 אפשרות למינה קלה
 * התקבל עפי' שאלון הרשמה

מועדון קוראי ידיעות אחרונות

50 צענדלין

חופשה מחממת בים-המלח
מלון עין-בוקק 87 2 28-26 (אפשרות להארכה)

מפגש נוסף נערך: פעילויות, מסיבות, הרצאות, משעשעים, חדרה, טיולים ורחצה בהריבנות. הקלברית.

פרטים במועדון

יהודה 69, ת"א
231626 240868:

להבטחת מקום בקרית לביתא

עמוד 16 ידועות אחרונות

7.1.87 – ום רביעי, ר' בטבת תשמ"ז

מחלקי ההגירה האמריקנית קטעה לרינה שטרנפלד, 32, נערית יוסיים, שנוחית היליבדיות מצליחת, סמוגה באספיקובכיים. ברגע שטרנפלד התחיל לשאת אותה בגורבנות, קורקעה. איהם מיוחדות גי' אצלה נלוצת חתונה ברירת המותרת שלה בדינונג, מל סיסט. לפני שבועות אחדים חודר, ערין הנלם. ערין לא מוכרעת. סובלת ממחלות טיפוסיות לאנשים נוסחתיים בארץ אחרי כמה שנים בתוך. מתבלת את המלים במיוחדים מקצועיים. הבגדים ערין ארוכים. מכה לרגע שותקת את הגרוקיש, ואז היא מיד חוזרת להצליח. כחצי ארץ לה מה לחפש סה. בחור שבע שנים לאחור. אם התקשפה הפהרה והצליחיות שלה ברמתאיכס. תקשפת חתון קליטל, לזמן שש אשה בלגית סה ירנה היא חזר של כמאל הקילצוע והואסרן המבנת, משה שטרנפלד, אמה, מונה שטרנפלד, היתה שחקנית וואסרן. כך אשאלה זה עוד מובית. ביבה מיט קצר אשר, שעלה לה בדמים. אומריו הליטס מעל המרסיה היה היא לא תזרית יתור. אם תחזור, אז רח ברגע שותכל לשלם לאנשים.

ה'תפתח, לגדול, להכין למה לא עושים בארץ חרטים טובים, לעבוד עם במאים גדולים וטובים, שאלמד מהם את המקצוע".

בסעו עם בעלה שמעון אילון, מנהל-הפקה בטרטים, ללוס אנג'לס, להליכוד. תאליטו על שלושה חורשי ניסיון. "כל החיים למדתי על הליכוד, כמו מנחם גולן, כמו כל אחד שהצלוליד וורם דמ".

[illegible]

עוד צימוקים מהעבודה אינזלר רוסלינג בחזרה אינטלוגנטית.
לא יסתכלו בחיים, אבל מצטלמת שוגעו. חזרה לה סצינה,
שהיא צריכה לתצטלם בלילה בעירום מלא, כולל חלק תחתון.

החלפת המערכת, תוך שמירה על המעורבות של כלל המעורבים, תהיה חיונית להמשך ההתפתחות של המערכת.

קינג-קונג חי היה הסרט האחרון שבו עבדה. הפקת ענק של דינו דה-לאורנטים, 20 מיליון דולר, הכמאי ג'ון גילרמיני (תמינגס)

[illegible][illegible]

כתבה וצילמה: מרי שגיא

עבר החרוק, אנשים שעירים היו מגיעים ממקום למקום בעגלה רתומה לסוס. היום, השילוב של דור סילו וילדי הקוויאר יוצר נורמות חדשות. בני דור רבים מוציאים בגיל 17 רישיון-נהיגה. טלי (18) ואויל (17) כבר, אולם מסתפקים בהנהגה הם כולמרים לסוס. הרישיון הוא רק שאלה

מלי בכר, עניים ודיוקן, בקושי 48 קילו. לא ידעה שהיום
תזכה למסכתה המלכותית שלה. המורה לא רצה שתתרגש. למורה הדיוקן,
המאחורי גבה, שזה לא יהיה שיעור גביל. עכשיו עומדים
הישימיושפח סמוך למסלול, מחבאים אישם בקבוק שממנה
היושבים הם בחרדה, אבינו, אייניק, מוסט חלור וסבס, מסתכל
המבצור שרע שעה ושוב תהיה לו כת על הארץ, כלי מוטסים
בראש אמה, שרי מוקשים את החושש בניסוח ליהיה לעניין
הביטחוני. מלי תהיה ליהר טובה.

הרוד ז. טייס-קרבי במילואים, משחזר את הרגשתו בטיסה הראשונה. זהו זה, היא עולה על מסלול-ההמראה ויודעת שאין דרך חזרה. במטוס אין רוורס, מכאן רק קרימה".

הם עומדים, חבורה נרגשת. כתם הקטנה, מרחפת בין שמיים וארץ. שיחתם מקוטעת. כליל של רשמים, אסוציאציות, פחדים. היא ממריאה יפה, חילדה שלי, מכריזה שרי בגאווה.

[illegible][illegible][illegible][illegible]

שלי בבר בודקת את המדחף. לפני טיסת הסולן. אסור שהחורדה תשתלט על כושר הריכוז.

בשלום. מי שחושב שמסוכן לסוס, שישאל את הטייסת הצעירה ביותר בארץ. היא תגיד לו שחברה יותר מסוכן לעמוד ברמזור ארוס.



מכשירי חומות המגנטיים
הדגם "אביר" - פשוט
בהדפסת אלקטרוניקה
המשרות למערכת
עולמות ומחשבות

דמי השכרה
1000
1000
1000

דמי השכרה
03-7518863.76
דמי השכרה 17
שעות קידום: 10.00 - 15.00
10.00 - 15.00

קחי עכשיו
אוברזון לסתיו

Cherry

66

דעטעס און צייטן

10

18710

יום רביעי, 7 בסבת תשמ"ז - 7.1.87

הכרזת מלך



קולט מוסקט, התורש מלא לה 78, אשה יפה, גבוהה, כסופה, וזה בעולם נכחד. הולך של אצילות וגבורה. פגישה איר זה היא מסע בתוך הזמן. היא מתגוררת בשיכון, שיכון עובדים וחיל בירושלים. אבל בפנים - יש לה ארמון אלגנטי. משי, קטיפה, כרים רקומים, פסלים, ציורים. מיטה צרפתית עם ציור של שלושה מלאכים ודורידים ושמן. הסכנון והטובות היטבו כיסויי כיסויי מונח על הסלוחית, וגם הסקה עטופה. סלפון להצגים יושב מתחת לכרית משי ססגונית. מסביב הרבה ציורי דיוקן של קולט ושל בני משפחה. בצידו מרשים במיוחד, נראית הטבחית הערבית של סבה של קולט.

במוצאי שבת הסלון שלה פתוח. מסורת מבית-אבא. כך היה אצל ההורים, וגם אצל ההורים של ההורים. כרי להמשיך את השבת, אומרת קולט. מגיעים אליה אמנים, פסיכולוגים, עובדים סוציאליים, אינטלקטואלים דתיים וחילוניים, יותר נשים מגברים. קולט מסבה על מיטת המלאכים

החיים כחלום בהקיץ

קולט מוסקט בביתה בירושלים. מה שקורה עכשיו זו רחוקה לפני שמשחו יקרה.

היא טיפלה במאות אנשים. הרצתה באוניברסיטה. טיפחה קאדר של תלמידים - בלי שרכשה השכלה כלשהי • המכניקה שהמציאה וזכה לשבחים בספרי פסיכולוגיה רבים • את כוחה המיסתורי לעזור לאנשים. נילתה כשהיתה בת ארבע וחצי • כת למישפחה אצולה באלג'יר. מסתגרת בבית ירושלמי דמוי ארמון. מארגנת ערבי חברה במוצ"ש. חיה בגבול הרק. בין מציאות לחלום • קולט מוסקט. טיפוס מאת נעמי גל

כשלה מפוארת - כל דבר נראה מסוואר עליה - מארגנת מושקים, הרצאות, ריגושים, לפעמים ערב מיוחד לכבוד חתן. תמיד יש תוכנית, שעליה מוסקט ארית מוסקט, בעלה של קולט זה ארכיטקט שנה נישואין שניים לשניהם. אהבה גדולה.

קולט מוסקט אינה אשת-חברה. היא אשה שראה את יעודה בעבודה עם אנשים. לפני שנים רבות המציאה קולט טכניקת טיפול פסיכותרפויטית הנקראת "החלום בהקיץ". עיקרה הבאת המסופל לכך שיחלום, ובאמצעות החלום יפתור את הסכר שאליו נקלע למחוזות שאינה פסיכיאטרית, ואף לא פסיכולוגית. אף בעלת השכלה כלשהי בחומרים אלה, משתמשים בטכניקה שלה אנשי מקצוע בעולם כולו. פסיכיאטרים ופסיכולוגים מרבים בה נכבדות, שמה מוכר בעשרות ספרי פסיכולוגיה ותלמידים פנים אליה ללא הרף, כדי לשמוע מהמקור את עיקרי השיטה. גם אנשים חוקרים לטיפול

יריבנות אהרונות

קולט מוסקט

חיים עמים

קולט מוסקט קטשופ עטים בבקבוק הלחץ.

